

# Menu de la cantine

## Semaine 16

Du 13 au 17 avril 2026



### LUNDI 13

Salade de betteraves  
Spaghettis (bio) façon bolognaise,  
égréné végétale  
(coquillettes pour la crèche)  
Fromage blanc aux coulis  
de fruits rouge

#### *Ferïé*

Pain  
Croc lait



### MARDI 14

#### *Déjeuner*

Poisson pané, citron  
■ Purée  
Petit moulé aux fines herbes  
Pomolos au sucre (compote de  
pomme pour la crèche)

#### *Goûter*

Compote pomme/banane  
Madeleine

### MERCREDI 15

#### *Déjeuner*

Céleri remoulade  
Boulettes végétales italienne (bio)  
au curry  
Haricots verts (bio) persillés,  
pommes de terre  
Tarte au chocolat (flan au caramel  
pour la crèche)

#### *Goûter*

Yaourt à boire fraise  
Barre céréale



Menu végétarien

### JEUDI 16

#### *Déjeuner*

Salade fantaisie (cœur de laitue,  
julienne de carottes, mozzarella,  
maïs, vinaigrette échalotes, persil,  
1/2 oeuf dur)  
Parmentier de lentilles à la tomate  
Melon canari

#### *Goûter*

Pain  
Carré frais

Pain bio

Menu petits plaisirs

### VENDREDI 17

#### *Déjeuner*

Hamburger (steak végétal pour les  
pesco-végétariens), burger au jus  
pour la crèche  
Frites au four (pommes noisette  
pour la crèche)  
■ Babybel  
Brownies/crème anglaise  
(fruit frais pour la crèche)

#### *Goûter*

Pomme  
Petit croquant



Agriculture biologique

Produit de saison

Plat végétarien

Viande française

Appellation d'origine contrôlée

Label rouge

Pêche responsable

Volaille certifiée

*Goûter* : accueil périscolaire

Les préparations culinaires sont élaborées sur place à la cuisine centrale de Carros.

Ces menus peuvent être modifiés en cas de nécessité (ruptures de stocks fournisseurs, problèmes techniques, grèves, etc).

Cuisine centrale agrément sanitaire européen FR 06.033.003.CE

Les viandes présentes aux menus seront dans l'ensemble d'origine Française. L'origine des viandes sera transmise directement dans les restaurants scolaires par la cuisine centrale.

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (INCO), il peut y avoir la présence d'allergènes dans nos plats.

La liste des allergènes dans nos plats est consultable sur demande dans chaque cantine auprès du responsable de site et / ou auprès de la cuisine centrale.

Tous les produits utilisés sont garantis sans OGM par nos fournisseurs.